

53. ガスエビ

知る人ぞ知る、甘み天下一品のエビ

ガスエビは正式名を「クロザコエビ」といい、水深 150～400mの泥底に生息し、北海道西岸から山陰で水揚げされる。地方によって通称は変わり、山形・鳥取・福井では「ガラエビ」(福井のみ「越前エビ」とも)と呼ばれている。水揚げ量が少なくすぐに鮮度が落ちることから、水揚げ地以外に出回るとはほとんどない。

金沢では、主に能登の底引き網漁で獲られたものが多い。ガスエビは薄い茶褐色でいかめしい姿をしており、一般によく知られている甘エビに比べて見た目はよくないが、地元では「甘エビを凌ぐうまさ」といわれることも。刺身は、弾けるようなぷりぷりとした食感、じんわりと広がる濃い甘みがたまらない。殻を付けたまま塩焼きにすれば香ばしくなり、頭から丸ごと食べることができる。身の小さなものは唐揚げや天ぷらにして食することが多い。

市内の料理屋や寿司屋では、ガスエビが入った日には普段食べられないおすすめの商品として供する。また、近江町市場や金沢港いきいき魚市、まれに市内のスーパーの店頭などにも並ぶことがある。



生の状態のガスエビ



ガスエビの刺身

メモ 金沢では甘エビほど一般的ではないが、販売もされている。刺身用のものはやや高値だが、小ぶりのものは揚げ物用として、比較的手頃な値段で購入できる。寿司店などでは、甘エビは定番ネタだが、ガスエビはその日の仕入れに左右される。

問い合わせ先 石川県漁業協同組合 TEL076-234-8815

<http://www.jf-net.ne.jp/ikgyoren/>